

Sapori e cultura per un cibo di Qualità

Paolo Manzelli

24-04-2002

Il LRE-EGO-CreaNET della Università di Firenze ha iniziato la promozione di un progetto di Net-master, correlato alla Qualità ed alla Salute del Cibo, considerando che tale tematica è strettamente connessa ad un rinnovamento di cosa coscientemente intendiamo per "Qualità"; concettualità quest'ultima che certamente rientra nella relazione interiorizzata da ciascuno di noi tra "emozioni e conoscenze", in quanto la significazione motivata di ciò che intendiamo per "Qualità" viene direttamente a dipendere dal grado di integrazione tra le funzioni cerebrali emotive e razionali.

Per impostare questa riflessione sulle finalità organizzative del NET-Learning, è utile ricordare che "Coscienza" etimologicamente deriva da "CON-SCIRE", ovvero conoscere assieme, e ciò è decisamente importante se vorremo valorizzare ad un esteso riconoscimento della "Qualità della Alimentazione", per il quale abbiamo necessità di dare sviluppo ad una rinnovata condivisione del concetto di "Qualità" tale da integrare "sapori e cultura".

Per "Qualità" si può intendere pertanto un "qualcosa" che noi sentiamo quando siamo coscienti delle nostre percezioni; la "Qualità" è quindi conseguente ad una sorta di valutazione interiore, nella quale la nostra coscienza percepisce ciò che ci procura un valore funzionale alla costruzione evolutiva del corpo e della mente.

Parlando di "Qualità Alimentare" è pertanto necessario non sottovalutare l'importanza della complessità dei fattori psicosociali e culturali che si correlano ad una origine emozionale nella percezione e significazione del gusto che ci rende responsabili della "Qualità del cibo", e pertanto ciò sarà il punto focale della realizzazione del NET-MASTER sul tema "Salute e Sicurezza Alimentare".

Di fatto sappiamo che la problematica di integrazione cognitiva tra emozioni e conoscenze non è ancora presa in seria considerazione nell'ambito della necessità impellente di una evoluzione cosciente delle conoscenze sulla tematica che riguarda la concezione stessa della "Qualità"; comunque l'utilizzazione delle tecnologie di comunicazione interattiva in rete internet potrà permetterci di co-organizzare un sistema collaborativo di "multiple intelligenze", per attuare una iniziativa di NETWORKING e Learning, finalizzata a rinnovare il sapere correlato al concetto di "QUALITÀ", così da addivenire ad una sua più elevata e coscienziosa condivisione ed integrazione dei saperi, capace di rendere espliciti i significati reconditi, selezionare le vecchie conoscenze e stimolare la creatività nel quadro dell'importante settore che aggrega "Sicurezza Alimentare e Salute".

Purtroppo i vari esperti dei vari settori disciplinari che si riconnettono alla alimentazione (Dietologi, Medici, Analisti, Psicologi, Pediatri, Pedagogisti, ecc.. ecc.. ...) sono a tutt'oggi arroccati su posizioni strettamente disciplinari rigide, che frantumano la complessità del problema che è connesso alla significazione della

"Qualita' Alimentare" ; cio' evidentemente impedisce che si comprenda l'insieme dei fattori psichici e fisici, che in vero costituiscono le due facce della stessa medaglia che unisce il "corpo alla mente".

Così ad es. la crescita dei disturbi emotivi che generano nella gente malesseri fisici di grande rilevanza socio-economica, come la alterazione della iritabilità del colon intestinale, le intolleranze e le allergie alimentari ecc..ecc..., anziché essere compresa come un fenomeno integrato nel complesso delle relazioni "corpo-mente", viene diagnosticata assai diversamente da coloro che ritengono dominanti i fattori fisici, mentre altri prendono esclusivamente in considerazione i fattori psichici, così che tale alternanza interpretativa, si determina una generale incertezza, che ha la sua origine nel fondamento cartesiano dualistico (1), che ancora impone una separazione netta tra funzioni del corpo e della mente, rendendo pertanto difficile una effettiva comprensione coscientemente condivisa della complessità del problema relativo ai numerosi malesseri, malanni e malattie, determinati da una cattiva alimentazione, che al giorno d'oggi provocano un impatto socio economico di così grande rilevanza.

Data l'importanza di una corretta integrazione di conoscenze delle relazioni "mente-corpo", per una comprensione cosciente dei fattori di rischio alimentare, ancor prima di dare organizzazione operativa necessaria a pianificare i percorsi cognitivi di un NET-Master sulla SICUREZZA E SALUTE ALIMENTARE, è opportuno favorire una discussione sulla griglia di finalità di base, tesa ad ottenere un superamento integrato della suddivisione disciplinare delle conoscenze, per avvalorare una maggior coscientizzazione e condivisione dei saperi su tale importante tematica, nella quale la regolazione affettiva ed emotiva del conosciuto risulta decisiva nella definizione della "QUALITA' del CIBO".

Perciò è necessario in prima istanza considerare che oggi giorno si denotano con evidenza stati alterati di coscienza, generati in buona misura da conoscenze spesso obsolete ed estremamente specialistiche; pertanto ritengo sia necessaria una profonda revisione cognitiva in modo che i riferimenti concettuali delle varie discipline non attingano più alcun riferimento dal dualismo cartesiano tra "Corpo e Mente". Tale esigenza si impone proprio in quanto siamo di fronte ad un cambiamento socio-economico epocale, che deve convergere nel superamento del riduzionismo scientifico, nonché della separatezza comunicativa delle conoscenze, iniziata con il passaggio da una concezione qualitativa ad una quantitativa, che alle origini della epoca industriale ha segnato la nascita della scienza, nel quadro di una mentalità "meccanicista" che ancora pervade la società contemporanea.

La "Qualità" è infatti un concetto "relativo alla percezione" dal quale emerge che le nostre conoscenze non sono la registrazione passiva e senza tempo della realtà esterna, ma il prodotto di un processo di evoluzione culturale che risponde ad una intrinseca tipologia "storico-costruttivista".

Proprio per evitare tale complessità del conoscere, la scienza "meccanica" in proposito della Alimentazione, ha limitato la propria interpretazione all'indagine del ruolo energetico quantizzabile mediante una correlazione tra cibo e peso; riduzionismo che oggi esclude

evidentemente ogni riflessione culturale e scientifica piu' avanzata, sui principi nutrizionali e sulle loro alterazioni; cio e' tanto piu' grave del momento che il passaggio culturale essenziale della societa' contemporanea transe da una concettualita' meccanica della produzione ad una concezione biologica della vita.

Il rischio che corriamo, se non attueremo una operazione di ECOLOGIA-MENTALE e' quello di credere di possedere delle logiche ancora corrette e coerenti, ma che ormai sono obsolete proprio in quanto incapaci di aprirsi alle nuove problematiche multidisciplinari, che correlano la qualita' della alimentazione, allo sviluppo economico e del lavoro, delle professioni innovative e non ultimo alle problematiche della fame nel mondo, cioe' a tutto quell' insieme complesso di cambiamenti, che sono necessari per lo sviluppo di una "Societa' della economia della conoscenza " che sara' il futuro della vita sociale economica e culturale dei nostri giovani.

Se quindi non inizieremo con l' impostare il progetto di NET-Learning ,con una finalita' tesa a stimolare la creativita' in questo settore determinante della "Qualita della Vita", orientandolo nel fare emergere i nuclei concettuali e le correlazioni relative al contesto socio-economico contemporaneo, presuppongo che in futuro i pazienti con disturbi provocati da una non corretta alimentazione aumenteranno, principalmente a causa di non rendersi conto di come il sistema della produzione alimentare debba essere efficacemente indirizzato, mediante una tracciabilita' e controllo cognitivo delle filiere alimentari (ivi compresa la loro reclamizzazione di mercato), attuata al fine di non favorire piu' quei comportamenti alimentari patologici; derivanti da schemi di comportamento impulsivo e scriteriato, conseguenti alla mancanza di una integrazione dei saperi adeguata a riconoscere la "Qualita' nutrizionale del Cibo".

Una nuova prospettiva di formazione potra' quindi essere raggiunta da una educazione permanente basata sulla integrazione delle scienze, a cui, con il NET-Master multidisciplinare ed interattivo, che potremo denominare "@limentarsi", vorremmo dare testimonianza.

Oggigiorno sappiamo che esiste un ampio spettro di comportamenti alimentari patologici che e' di fatto e' riconducibile agli schematismi riduttivi della scienza quantitativa, che rappresentano il sottofondo cognitivo che avvalorava l'importanza di essere "magri come un grissino"

Non e' difficile capire quanta assurdita' sia inclusa nel proporre che la femminilità, popolarità e successo possano essere ancor oggi associati ad un fisico esile; mentre l'ideale maschile sia (salvo eccezioni) di tipo esteriormente prestante, cosi che tali modelli, in verita' poco virtuosi di donna e di uomo, conducono a determinare diseconomie sociali, causate dalla continua crescita di disturbi alimentari, che sono la diretta conseguenza di una forsennata attenzione alla fisicità della comunicazione visiva, anziche' alla capacita' di espressione mentale creativa dell' individuo.

Tale concettualita' diffusa, in vece non ha alcun radicamento in cognizioni scientifiche (Biologiche ,Psicologiche Neurologiche, Pedagogiche,Economiche ..ecc) , ma dipende prevalentemente da quelle approssimazioni "meccanicistiche /quantitative" che annullano ogni

valore della qualita' del cibo , correlando in modo contabile "calorie con il peso", cosi' che, un semplice slogan , contribuisce non poco nel provocare in moltissimi giovani e meno giovani , piu' o meno gravi disturbi psicofisici, indotti dalle cognizioni che orientano l'immaginazione verso l'unica l'esigenza dominante costituita dalla regolazione del proprio peso in quanto tale.

La "Qualita' del Cibo" pertanto non puo' essere disgiunta da una ricerca collettiva di integrazione delle scienze, in modo che i cittadini giovani ed anziani, non vengano piu' influenzati da mode assurde, permesse in vero dalla carenza di conoscenze integrate sulle basi neuro fisiologiche e psichiche, realmente agenti nel metabolismo alimentare.

Il superamento di paradigmi culturali e scientifici , non piu' limitati nel percepire la propria immagine fisica alla moda, si impone pertanto come esigenza di una piu' coscienziosa valutazione economico-sociale della "Qualita' della alimentazione". E' utile sottolineare ancora che tale mancanza di coscienza non e' certamente attribuibile alla carenza di conoscenze specifiche e specialistiche avanzate del settore , ma in vero alla risoluzione di una esigenza epocale , che consiste nella necessita' di attuare un processo di integrazione e condivisione di conoscenze, che potra' generare una maggiore coscienza sulla reale importanza della qualita' del cibo e quindi della necessita' di ricorrere ad una regolazione effettiva dei processi di produzione e consumo alimentare, sia a livello personale che socio-economico.

"Qualita' ed Economia"

Per dare un'occhiata al contesto sociale ed economico su cui si muovera' l'organizzazione del progetto di NET-Learning penso sia utile che accennare al problema per il quale si sono sviluppate le Normative Europee sulla Qualita' Totale (TQ Management)), indicate con la sigla ISO 9000 VISION 2000.(2)

Il problema della certificazione "Qualita Totale" sostanzialmente nasce dalla necessita' di valutazione del rapporto tra "Qualita' e Concorrenza" delle imprese nel mercato globale.

E' necessario puntualizzare a che la valutazione "Qualitativa" dello sviluppo della economia e' iniziata nell'ambito della valutazione economica necessaria a stabilire le condizioni di garanzia per concedere credito finanziario alle aziende.

Ricordiamo a questo proposito che nella vecchia societa' industriale , si seguivano i principi classici della contabilità economica , per i quali il valore di un'azienda era dato dalla la somma delle risorse iscritte nel suo stato patrimoniale e produttivo , che veniva definito come valore "quantitativo" della economia aziendale descritta nel "Libro Contabile ". Recentemente tale definizione è totalmente disattesa dal processo, sempre piu' ampio, della ri-capitalizzazione in Borsa dei titoli azionari (ovvero, piu' in generale, del valore crescente delle risorse cosi' dette "intangibili") che a volte supera di centinaia di volte il valore quantitativo definibile sulla base del " libro contabile" . Tale prassi di espansione del capitale azionario, rende instabile la valutazione delle condizioni di affidamento del credito, anche a

causa delle difficoltà di controllo delle "bolle speculative", che rendono del tutto imprevedibile l'andamento del capitale azionario. Pertanto l'aumento complessivo delle risorse "intangibili" che hanno un valore di mercato altamente instabile e spesso in gran parte arbitrario, ha acuito la necessità di valutare secondo criteri così detti "qualitativi" le aziende, mettendo a punto criteri e strumenti di indagine sulla presumibile stabilità economica delle procedure aziendali di produzione e commercio, che possono divenire deducibili sulla base della analisi di alcune dinamiche del processo di sviluppo di impresa, correlate alla flessibilità del lavoro, alla capacità manageriale della dirigenza a misura della capacità di fidelizzare la soddisfazione e affidabilità della clientela (Consumer Relationship Management), ovvero della qualità professionale delle maestranze aziendali, rispetto alla innovazione della produzione, rendendola rispettosa dei criteri sostenibilità ambientale e così via dicendo. In definitiva i principi contabili del credito bancario utilizzati con minime variazioni e perfezionamenti da circa 500 anni, hanno recentemente iniziato a dimostrarsi obsoleti, essendo stati basati sulla contabilità quantitativa di risorse materiali stabilmente prezzabili, nonché sul consuntivo delle performance passate, mentre gli investimenti odierni attuabili nel quadro nella globalizzazione contemporanea della finanza, sono maggiormente interessati a estrarre un valore aggiunto economico dalle capacità di innovazione delle imprese e della creatività dei suoi manager, dalle condizioni di flessibilità del lavoro ..ecc.. ecc.; pertanto le valutazioni nate dall'esigenza di allocare con una maggior fiducia il credito finanziario, vengono sempre maggiormente collegate ai beni "intangibili", e quindi alla valutazione di parametri che vanno a dipendere maggiormente dalle idee e dalle professionalità capaci di dare sviluppo a piani di business di "network di impresa", proiettati verso il futuro, tali che permettano di garantire investimenti nei quali "qualità della innovazione produttiva e concorrenza internazionale" possano divenire i fattori vincenti. (3)

Quanto sopra indubbiamente incide fortemente anche nella selezione e rinnovamento del personale delle aziende, nel rafforzare una cultura aziendale per l'innovazione, e nel migliorare l'immagine e risultati nel rispetto della clientela, e come è del tutto evidente, tutto ciò, va direttamente ad incidere anche sulla nuova dimensione di valutazione del rapporto tra scuola professionalità e sviluppo produttivo nel mondo contemporaneo.

Certamente tale impostazione richiesta dalle normative Europee di TQM del tipo "Vision 2000, rappresenta un approccio integrato "Finanza-Controllo-Qualità", che ha una punta critica proprio nel settore della Alimentazione, là dove è più acuta l'importanza per le aziende di integrare il proprio sistema di "produzione di qualità", con un ampio ed articolato network, capace di elaborare strategie di formazione permanente, che si impattano fortemente con fattori culturali e sociali di cui abbiamo parlato, la cui complessità rende, con tutta evidenza, il settore della produzione Agro-alimentare estremamente a rischio.(4)

La problematica del NET-MASTER di scienze integrate sul tema:
 "@limentarsi".

Dopo aver contestualizzato le radici in cui si colloca il Problema socio- economico della esigenza contemporanea della "Qualità in campo alimentare", e' necessario comprendere quanto resta da fare. Infatti le Norme del tipo ISO 9000 -Vision, sono ancora pervase da una logica ragionieristica di contabilità finanziaria, che anziché favorire un circuito virtuoso di sviluppo, determinano una più elevata burocrazia di controllo, che si risolve nella maggiorparte dei casi in una perdita di tempo e spese aggiuntive, in particolare per le Piccole e Medie Imprese, dato che la certificazione ha bisogno di certificatori e consulenti, così che alla fine dei conti ed all'atto pratico, le imprese si fermano al possesso cartaceo della certificazione della qualità, essendo costrette a farlo per richiedere la concessione finanziamenti pubblici e privati.

Risulta quindi evidente che tali normative senza principi di valorizzazione cosciente della "Qualità del Cibo", rischiano molte volte di attuare una involuzione burocratica inefficace ed inefficiente, caratterizzata da un dispendio di lavoro e denaro, che correla certificatori e certificandi, in una dimensione di chiusura normativa, poco opportuna e comunque inappropriata alle necessità di sviluppo della "Società della Economia della Conoscenza".

Pertanto diviene necessario promuovere una innovazione ed una crescita concettuale più propria di una "cultura della qualità" per la quale sarà opportuno orientare ed organizzare il nostro progetto di NET-Master denominato "@limentarsi" sul tema della "Qualità e Sicurezza Alimentare", in modo che non ci sia un forte disproporzionamento e disarticolazione tra le Normative sulla Qualità Totale e una cultura diffusa ed integrata, capace di dare un avanzamento cognitivo ai più generali criteri sulla "Qualità della Vita".

In conclusione, proprio nell'intento di superare il profondo disagio causato dal deficit della capacità di management "cognitivo e psichico", che collidono con un problema di coscienza individuale e sociale in campo alimentare, dovremo saper organizzare il NET-Master "@limentarsi" tenendo in debito conto che il problema di incentivare la coscienza sulla tematica pervasiva della "QUALITÀ" è di fatto il problema di fondo della nostra debole intelligenza collettiva, causata da professionalità intellettuali concettualmente suddivise, che genera difficoltà nel non saper trovare soluzioni integrate del sapere, al fine di definire le condizioni altamente democratiche (non gerarchizzate) per favorire nuovi processi decisionali, personali e sociali, più appropriati allo sviluppo contemporaneo della "Società della Economia della Conoscenza".

Questo articolo vuol quindi offrire una premessa utile a mettere in luce in luce le finalità gli obiettivi il NET Master "@limentarsi", che potremo effettivamente co-organizzare in termini di una proposta di educazione permanente a cui potranno aderire, Scuole Università ed Enti (USL, Associazioni dei Consumatori, Camere di Commercio ed Imprese interessate,...), basando l'organizzazione su un sistema di

"ricerca & sviluppo cognitivo", finalizzato ad attuare integrazione comunicativa dei saperi entro un modello di formazione interattiva orientato per dare soluzione cognitiva alle problematiche contemporanee sul tema complesso che riguarda "la Sicurezza e la Salute Alimentare". Infine pensando a dare inizio ad una fase operativa di organizzazione del NET-Master " @limentarsi " suggerisco di iniziare a trattare i seguenti argomenti in modo da poter predisporre del materiale formativo da immettere in rete :

- le acquisizioni scientifiche in materia di alimentazione (ponendo attenzione al cambio di paradigma da meccanicista a biologico)
 - le acquisizioni psicologiche in materia di alimentazione (fattori emozionali e pulsioni e condizionamenti della salute, quali ad es. anoressia, bulimia.ecc...)
 - le normative igienico sanitarie per gli alimenti che più frequentemente veicolano rischi della alimentazione e che producono forti gradienti di inquinamento ambientale chimico o biotecnologico. (con speciale attenzione agli Organismi Geneticamente Modificati- OGM)
 - ruolo normativo e di vigilanza : delle istituzioni ,delle imprese , e dei consumatori , nelle strategie e nella indagine sugli indicatori per la 'tracciabilit ' della catena alimentare "dalla fattoria alla tavola".
- Tale iniziale proposta sinteticamente espressa resta indubbiamente aperta a considerazioni e contributi che potranno essermi indirizzati.

BIBLIO LINK

(1) Dualismo ed Angoscia:

www.edscuola.com/archivio/lre/angoscia.html

(2) Consulenza TQM : www.tqm.it/consult/presentazione.htm

(3) Extended Enterprises:

www.edscuola.com/archivio/lre/extend.html

(4) Alimentazione a rischio:

[://www.edscuola.com/archivio/lre/mad-cow.html](http://www.edscuola.com/archivio/lre/mad-cow.html)

N.B. - Questa Relazione verra' Presentata dall' Autore il 18 Maggio 2002 mattina al Seminario su @limentarsi che si terra' c/o ITIS
[Renato Elia](#)

di Castellammare di Stabia Napoli -